



**OLEIC BOVERA**  
ARBEQUINA



**PRODUCTORES DE ARBEQUINA DESDE 1931**

ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA ARBEQUINA

ACEITE VIRGEN EXTRA ARBEQUINA ECOLOGICO

ACEITES AROMATIZADOS VIRGEN EXTRA ARBEQUINA

CHOCOLEIC

OLICREM/ OLICREM PLUS

OLICOPENOL

VINAGRES SANTA AGUEDA

MERMELADAS LA VALL DE BOVERA

ENVASES NO RELLENABLES, PERSONALIZACION

OLEIC BOVERA  
ARBEQUINA

SERIE TRADICIONAL VIRGEN EXTRA ARBEQUINA



500ml



5l



# OLEIC BOVERA

ARBEQUINA

SERIE RESTAURACION PREMIUM



Botellas de 250ml y 500ml de cristal oscuro.  
No rellenable y anti goteo.



# OLEIC BOVERA

ARBEQUINA

GOURMET / DELICATESSEN

1



ARBEQUINA CON  
AJO Y PEREJIL



ARBEQUINA CON  
ALBAHACA



ARBEQUINA CON  
BOLETUS



# OLEIC BOVERA

ARBEQUINA

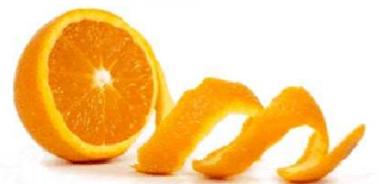
LE PARFUM DE L'HUILE D'OLIVE



ARBEQUINA CON  
MANZANA



ARBEQUINA CON  
PETALOS DE ROSA



ARBEQUINA CON  
NARANJA



# OLEIC BOVERA

ARBEQUINA

CITY OILS: UNA GRAN CIUDAD BIEN SE  
MERECE EL MEJOR ACEITE.

LATAS DE 500ml CON EL MEJOR AOVE



*Vino Gaudí*

EDICION LIMITADA Y NUMERADA:  
GAUDI 250ml/500ml. PINTADAS A MANO



**OLEIC BOVERA**  
**CHOCOLEIC**

**A  
C  
E  
I  
T  
E  
D  
E  
O  
L  
I  
V  
A  
V  
I  
R  
G  
E  
N  
E  
X  
T  
R  
A**

**A  
R  
B  
E  
Q  
U  
I  
N  
A**

**C  
O  
N  
C  
H  
O  
C  
O  
L  
A  
T  
E  
D  
E  
C  
A  
C  
A  
O**





# OLEIC BOVERA

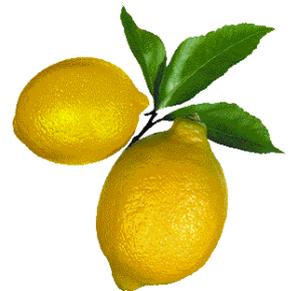
ARBEQUINA



ARBEQUINA CON  
CAFE



ARBEQUINA CON  
GINGER



ARBEQUINA CON  
LIMON

OLEIC BOVERA  
ARBEQUINA

3



ARBEQUINA CON  
MIEL



ARBEQUINA CON  
PIMIENTA



ARBEQUINA CON  
ROMERO

OLEIC BOVERA  
ARBEQUINA

PIZZAZEITE



OLEIC BOVERA  
ARBEQUINA

OLICOPENOL  
ACEITE SALUDABLE



CUANDO LA NATURALEZA SE UNE, NOS OFRECE FUENTES DE SALUD. ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ARBEQUINA Y LICOPENO



**OLEIC BOVERA**  
ARBEQUINA

ACEITE DE TRUFA NEGRA





# OLEIC BOVERA

ARBEQUINA

PRESENTAMOS EL PRIMER ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA ARBEQUINA PARA UNTAR, CON UNA TEXTURA COMO LA MANTEQUILLA, NO DEJA INDIFERENTE A NINGUN PALADAR.

SABORES: ACEITE-LIMON-GUINDILLA-AJO Y PERJIL-BOLETUS-PIMIENTA



**DESCUBRA NUESTRAS RECETAS EN ESTE MISMO CATALOGO**

  
**OLEIC BOVERA**  
ARBEQUINA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ARBEQUINA CARMELIZADO

SABORES: TRUFA-LIMON-ACEITE ARBEQUINA





# OLEIC BOVERA

## ARBEQUINA

EL NUEVO PAN CON TOMATE: ACEITE PARA UNTAR CON MERMELADA DE TOMATE, UNA MANERA DIFERENTE Y FUTURISTA. QUIEN LO PRUEBA REPITE



**de TAPAS**  
**con**  
**OLICREM**





# OLEIC BOVERA

ARBEQUINA

PERSONALIZACION DE BOTELLAS 250ml Y 500ml



PERSONALIZACION DE BOTELLAS 250ml Y DE 500ml,  
CUMPLIENDO LA NUEVA NORMATIVA, BOTELLA NO  
RELLENABLE.

UNA BUENA IMGEN PARA SU RESTAURANTE, BIEN  
MERECE EL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  
ARBEQUINA PARA SUS CLIENTES





# OLEIC BOVERA

ARBEQUINA

RECETAS OLICREM, SORPRENDENTES



**PINTXO DE SOLOMILLO,  
CAMEMBERT,  
CEBOLLA CARMELIZADA Y  
*bacon***

*de* **TAPAS**  
*con*  
**OLICREM**

Hornear unas lonchas de BACON (tocino ahumado). Cocinar un SOLOMILLO de cerdo, en la plancha bien caliente. Cortar cebolla fina en juliana y caramelizarla a la sartén a fuego lento. Montar el pintxo untando la rebanada de pan tostado con **OLICREM: Recomendamos Guindilla-Ajo y Perejil-Boletus o Pimenta** y poner el bacon, el solomillo, el CAMEMBERT y la cebolla caramelizada. Decorar con una hoja de albahaca

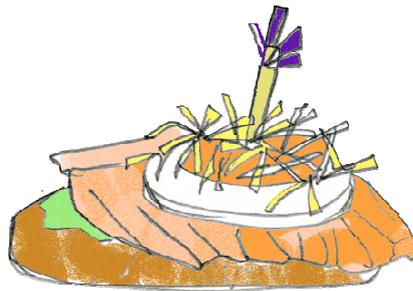




# OLEIC BOVERA

ARBEQUINA

## RECETAS OLICREM, SORPRENDENTES



### **SALMON AHUMADO CON CREMA DE AGUACATE y germinados**

## de **TAPAS** con **OLICREM**

Preparar una crema con la mezcla de AGUACATE, **OLICREM**, Recomendamos **Limón-Ajo y Perejil-Aceite-Boletus**, y un poco de WASABI. Untar el pan con la crema preparada, encima colocar una lámina de **SALMÓN** ahumado. Poner una mezcla de **GERMINADOS**, una rodaja de **HUEVO** duro y un poco yema de huevo hilado.





# OLEIC BOVERA

ARBEQUINA

RECETAS OLICREM, SORPRENDENTES



## GULAS CON LANGOSTINOS *al ajillo*

de **TAPAS**  
con  
**OLICREM**

Saltear 2-3min. a fuego vivo, las gulas en una sartén con aceite de oliva y unas láminas de ajo. Dorar un langostino pelado y sin cabeza, 1 min. por cada lado a fuego vivo. Untar una tostada de pan con **OLICREM**, **Recomendamos, Guindilla-Limón-Aceite**, encima poner las gulas, y después el langostino. Espolvorear con perejil y aliñar con aceite de oliva extra virgen aromatizado con cayena.



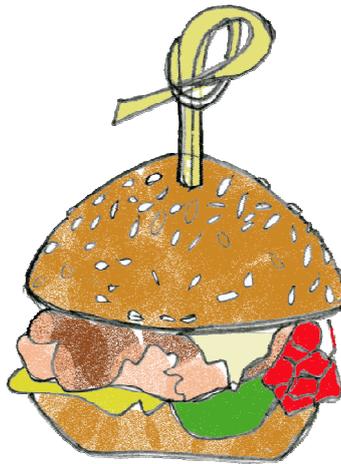


# OLEIC BOVERA

ARBEQUINA

## RECETAS OLICREM, SORPRENDENTES

### de TAPAS con OLICREM



#### MINI HAMBURGUESA CON BRIE, CANONIGOS Y TOMATE CONFITADO



Confitar los tomates en el horno a 160°C durante 15min. Poner el PAN DE HAMBURGUESA en la plancha y cocinar la MINI HAMBURGUESA. Untar la base del pan con OLICREM, poner la mini hamburguesa, queso BRIE, hojas de CANÓNIGOS y el TOMATE CONFITADO. Aderezar con salsa thai, y cebolla deshidratada.

#### Recomendamos:

- Guindilla
- Ajo y Perejil
- Pimienta
- Boletus

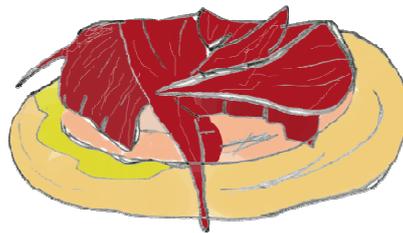




# OLEIC BOVERA

ARBEQUINA

## RECETAS OLICREM, SORPRENDENTES



### BLINIS DE FOIE CON JAMON IBÉRICO

Recomendamos:

-Guindilla



- Ajo y Perejil



- Pimienta



- Boletus



Untar un BLINI con aceite de oliva texturizado en crema, OLICREM. Poner encima, una base de CONFITURA DE TOMATE. Encima poner una rodaja de foie o foie en virutas y finalmente, poner una loncha de jamón ibérico.

de **TAPAS**

con

**OLICREM**



# OLEIC BOVERA

ARBEQUINA



## Condiciones de Venta y Envío:

***\*Todas las ventas serán cobradas al contado y por anticipado.***

***\*Portes pagados a partir de 30 Cajas***

[Juanjo.diaz@oleicbovera.com](mailto:Juanjo.diaz@oleicbovera.com)

Telf.: 0034-651 54 83 77

  
**OLEIC BOVERA**  
ARBEQUINA

COMO LLEGAR A BOVERA

